

Sobczyk

Ice Cream Maker

USERMANUAL CS-0556



CONTENTS

English.....	3
Dansk.....	28

Thank you for your purchase.
I hope you will be happy with
the product.

You can find more of my
quality products to complete
your collection at selected
grocery stores, hardware
stores and online.

Best regards

*Casper
Sapczyk*



IMPORTANT REMINDERS

● READ THE ENTIRE MANUAL BEFORE USE ● FOR HOUSEHOLD USE ONLY



Please read and understand all instructions carefully before using the appliance.



This symbol indicates a potential hazard that may cause personal injury, or significant property damage if safety instructions are ignored.



Use this appliance indoors and in residential settings only.

When using electrical appliances, in order to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury, these basic safety precautions should always be followed:

1 Important Safety Instructions

- Read and follow all safety warnings and instructions in this manual, even if you are already familiar with the product.
- Keep the appliance out of reach of young children.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge — unless they are supervised or instructed by a responsible person.
- Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Keep plastic bags and packaging materials away from children and infants to avoid suffocation hazards.
- Always turn off and unplug the appliance before moving it. Handle with care.
- Do not attempt to alter or modify the appliance in any way.
- Do not plug the appliance into a power outlet before it has been fully assembled and set up.
- Keep the power cord away from walkways, wet surfaces, and high-traffic areas to prevent damage or accidents.

VERY IMPORTANT SAFETY GUIDELINES:

- Ensure the exterior of the appliance stays dry at all times. Do not operate the appliance with wet hands.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid. Do not use the appliance near sinks, bathtubs, or showers.
- Only operate the appliance with a power source that matches the voltage, frequency, and wattage indicated on the product's rating label.
- This ice cream maker is intended for domestic and similar uses such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices, or other work environments.
 - Use in farmhouses and by guests in hotels, motels or other residential-type settings.
 - Bed and breakfast establishments.
 - Light catering and similar non-retail purposes.

WARNING: Keep all ventilation openings unobstructed.

- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, loose clothing, utensils, and spatulas away from moving components during operation to prevent injury or damage.
- Always turn off the appliance and unplug it before changing accessories or approaching moving parts.
- Always operate on a flat, stable surface. Avoid using the appliance on sinks, draining boards, or uneven surfaces.
- Do not place hands or utensils inside the container while the appliance is running.
- Always use the appliance with the lid securely in place.

- Never attempt to bypass the safety interlock mechanisms.
- Do not open the lid or remove the container while the appliance is operating.
 - △ Exposed moving parts, such as the Paddle, can cause injury.
- Do not leave the appliance unattended while it is in use.
- Do not use the appliance for mixing paint or other flammable liquids.
- Do not use the appliance in areas with flammable gases or vapors.
- Do not operate the appliance if it has been dropped or if any part (including the power cord or plug) is damaged.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service agent, or a similarly qualified technician to avoid hazards.
- Do not use accessories that are not specifically designed for this appliance. Doing so may cause injury or damage.
- Do not place the appliance on top of other devices, or on uneven or unstable surfaces.
- Keep the appliance away from:
 - Heat sources (e.g., radiators, stoves, or ovens)
 - Direct sunlight
 - Excessive dust
 - Mechanical vibrations
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not place it near a gas or electric burner or inside a heated oven.
- Do not operate the appliance under or near flammable or combustible materials (e.g., curtains, paper towels).

Servicing and Handling:

- All servicing beyond regular cleaning must be performed by a qualified technician.
 - △ There are no user-serviceable parts inside this appliance.
- If lending or giving the appliance to someone else, always provide the instruction manual.
- Do not use the appliance in extremely hot, humid environments, or under direct sunlight.

- Do not use the appliance with an extension cord or power board.
- Do not exceed the MAX FILL line when adding ingredients to the container.
- Do not process dry ingredients without adding liquid — this machine is not designed for dry blending.
- Never operate the appliance with an empty container.
- Do not place any objects or other appliances on top of the unit.
- This appliance is designed for domestic use only — not for commercial or industrial environments.
- Do not process hard or loose ingredients such as:
 - Solid blocks of ice
 - Ice cubes
 - Frozen fruit that hasn't been softened or broken down
- △ The appliance is not intended to crush or break down solid frozen materials or dry items.
- Use this product only as described in this manual. Any other use is considered improper and may result in damage or injury.
- For proper disposal of this appliance, contact your local municipal waste authority for instructions.

IMPORTANT:

Use care when handling the Paddle and when emptying the container, especially during cleaning.

Do not freeze the Pint at an angle. Always place Pints on a level surface in the freezer.

Pints that have been frozen at an angle should not be processed.

Cleaning & Handling Warnings:

CAUTION

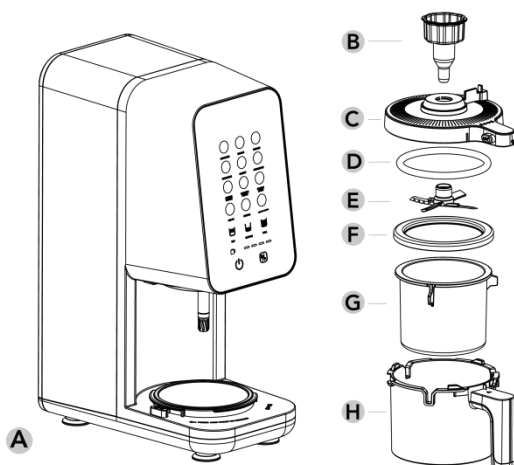
To prevent damage to the appliance, do not use alkaline or abrasive cleaning agents. Always use a soft cloth with mild detergent.

Read and Save These Instructions.

2 Components & Setup

Components Overview:

- A Motor Base (*power cord attached*)
- B Paddle Installation Tool
- C Outer Bowl Lid
- D Sealing Ring (for Outer Bowl Lid)
- E Paddle
- F Pint Lid
- G Pint Container
- H Outer Bowl



3 Safe Installation Guidelines

- Place the appliance on a strong, stable, and level surface.
- Do not install the unit near heat sources (e.g., stoves or radiators) or in direct sunlight.
- Keep the appliance away from splashing water. Exposure to moisture can cause a short circuit or electric shock.

- To ensure safe and efficient operation:

Maintain sufficient airflow around the unit. Do not enclose the appliance in tight spaces.

Leave a minimum gap of 100 mm (10 cm) between the back and sides of the appliance and any surrounding walls or objects.

4 Technical Specifications

Voltage: 220V-240V~

Frequency: 50-60Hz

Power: 700W

Make sure your home's power supply matches the voltage and frequency listed above before plugging in the unit.

5 Before First Use

IMPORTANT: Please review all safety warnings prior to using the appliance.

All removable components are BPA-free and top-rack dishwasher safe.

Be sure to disassemble parts (Paddle, Pint, outer bowl, and lids) before placing them in the dishwasher.

To prepare the ice cream maker for first-time use:

1. Unpack the appliance and dispose of all packaging materials in a responsible and eco-friendly manner.
2. Wash the following components in warm, soapy water:
 - Pint container
 - Lids (Pint Lid and Outer Bowl Lid)
 - Paddle
3. When cleaning the Paddle, use a long-handled utensil to reach all surfaces safely.
4. Rinse all parts thoroughly and let them air dry completely.
5. Wipe down the motor base and control panel with a soft, damp cloth. Do not immerse the base in water.

6 First-Time Use & Program Selection

ENG

Using the Appliance for the First Time



Powering On:

Press the Power button to turn the unit on or off.

Outer Bowl Light Indicator:

When the unit is not fully assembled, the outer bowl light will turn on.

If the light is red and blinking, the bowl is not installed correctly. Double-check the assembly before proceeding.

Processing Modes

Before selecting a program, choose a processing mode that matches the portion of the Pint you want to process:

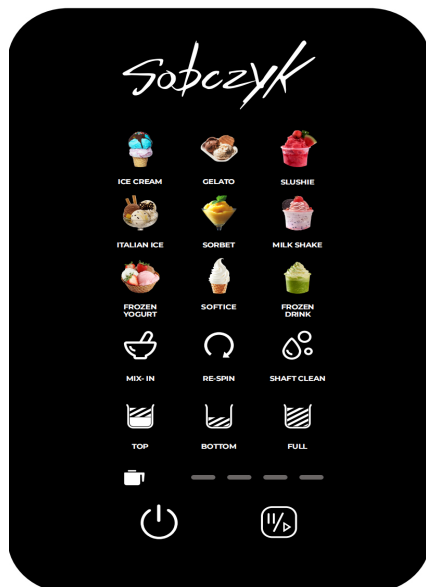
Mode Use When You Want To...

FULL Process the entire Pint

TOP Process only the top half

BOTTOM Process the bottom half only

NOTE: The TOP and BOTTOM modes are not available with "Drinkable" programs (e.g., Slushie, Milkshake).



One-Touch Programs

Each preset is intelligently programmed to deliver optimal results with minimal effort. Speed and duration are automatically adjusted based on your selected program.

The One-Touch Programs include options for:

Edible ice cream

Frozen drinks

Sorbets

Gelato

And more (details continue on the next page)

These presets ensure consistent, smooth, and creamy textures tailored to the specific type of frozen treat you are making.

Below are descriptions of the first set of programs:

EDIBLE	ICE CREAM	<p>Perfect for traditional recipes, whether dairy or plant-based.</p> <p>➔ Produces rich, velvety, and firm textures ideal for scooping.</p>
	GELATO	<p>Crafted for dense, custard-based Italian-style ice cream.</p> <p>➔ Results in luxurious, slow-churned creaminess with authentic flavor.</p>
	ITALIAN ICE	<p>Designed for simple, fruit-forward mixtures.</p> <p>➔ Converts fruit juices or flavored water into icy, refreshing scoops.</p>
	SORBET	<p>For sweetened fruit mixtures with high water content.</p> <p>➔ Delivers a creamy, melt-in-your-mouth texture despite being dairy-free.</p>
	FROZEN YOGURT	<p>Turns regular yogurt into a smooth, frozen dessert. Pro tip: For best results, use pre-sweetened, full-fat yogurt.</p> <p>⚠ Avoid non-fat or sugar-free varieties as they can result in poor texture.</p>
	SOFTICE / LIGHT ICE CREAM	<p>Tailored for health-conscious recipes using reduced sugar or fat. The texture is firmer, like 'Light Ice Cream'. The air content is low, like 'Light Ice Cream'.</p> <p>➔ Ideal for keto, paleo, or sugar-substitute-based desserts.</p>

DRINKABLE	SLUSHIE	<p>Transform water and drink mixes into icy, smooth slushies.</p> <p>➔ A nostalgic treat that's perfect for hot days or parties.</p>
	MILK SHAKE	<p>Whip up thick and creamy milkshakes in minutes.</p> <p>➔ Use store-bought or homemade ice cream, plus milk and your favorite mix-ins.</p>
	FROZEN DRINK	<p>Creates premium frozen beverages with exceptional texture.</p> <p>➔ Results in thick, smooth drinks with superior melt resistance — even better than resort-quality.</p>

MIX-IN Program

This mode allows you to add chunky ingredients into a frozen base — either homemade or store-bought.

Mix-In Use Case:

Fold in ingredients like cookies, candy, cereal, nuts, or frozen fruit after the base has been processed.

Tips for Best Results:

Use about ¼ cup of mix-ins per Pint. Add mix-ins to the center of the processed base:

1. Scoop out a 4 cm-wide hole reaching the bottom of the Pint.
2. Add chopped/crushed mix-ins.
3. Run the MIX-IN program again.

Hard mix-ins (e.g., chocolate pieces, nuts) will not be broken down and will remain intact. Use mini-sized chips or candies, or pre-chop them before adding.

△ Soft mix-ins (e.g., cereal, cookies, frozen fruit) may become smaller after mixing — use larger chunks for best texture.

Avoid using fresh fruit, fudge, caramel, or nut butters, as these can water down the base or fail to mix properly. Instead, use: Frozen fruit, chocolate or caramel shell toppings.

RE-SPIN Program

Improves texture without overprocessing or adding extra ingredients.

Designed to fix crumbly or powdery textures caused by over-chilling.

When to use RE-SPIN:

If the processed base is too cold (below -7°F / -21°C) and ends up crumbly instead of creamy.

NOTE: Run RE-SPIN after a One-Touch program (not before MIX-IN).

7 Freezing Tips

Freezing Tips for Best Results:

To ensure your frozen treats turn out smooth and creamy, follow these guidelines carefully:



- Ideal Freezer Temperature
Set your freezer to a temperature between -12°C and -22°C .
This range ensures the base freezes to the optimal consistency for processing.



- **Prep Ahead for Convenience:**
You can prepare multiple Pints in advance and store them in your freezer.
This way, you'll always have a treat ready to process and enjoy on demand.



- Freezer Type Matters:
Upright/vertical freezers are best for consistent temperature.
Chest freezers are also a good option for consistent temperature.



- Freeze for 24 Hours:
Even if the contents appear solid, they must be frozen for at least 24 hours to reach the correct processing temperature.
This deep freeze is crucial — insufficient freezing will result in soft or runny textures.



- **Prep Ahead for Convenience:**
You can prepare multiple Pints in advance and store them in your freezer.
This way, you'll always have a treat ready to process and enjoy on demand.

8 Instruction For Use

How to Use the Ice Cream Maker:

Follow these steps to prepare and process your frozen treat safely and effectively:

1. Add Ingredients

Add your ingredients to the Pint container.

△ Do not fill beyond the MAX FILL line. Overfilling may result in spillage or poor consistency.



2. Freeze the Base

If the recipe requires freezing (e.g., raw liquid bases), seal the Pint with its lid and place it in the freezer for at least 24 hours before processing.



3. Setup the Appliance

Plug the appliance into a suitable power outlet.

Place it on a flat, clean, dry surface (e.g., countertop or table). Avoid placing it near water or heat sources.



4. Load the Pint

Once the base is frozen and ready, remove the Pint lid.

Insert the Pint into the Outer Bowl, ensuring it is seated properly.



IMPORTANT NOTES:

Do not process if:
 The Pint was frozen at an angle.
 The contents were partially scooped and then refrozen unevenly.

If this happens, do the following:
 Let the Pint partially thaw in the fridge.
 Whisk the contents thoroughly until smooth.
 Refreeze on a flat, level surface.

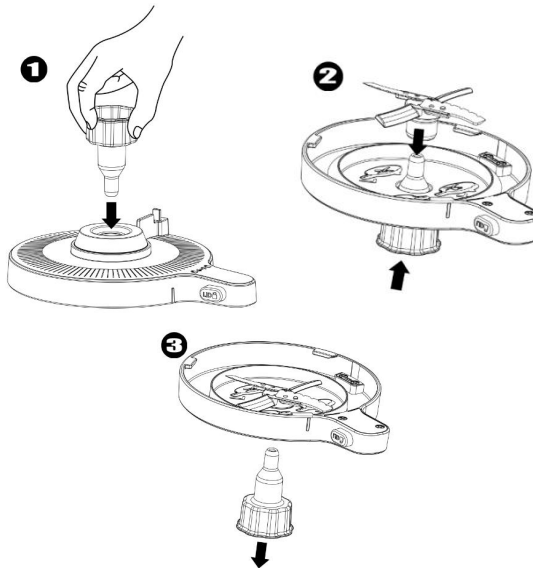
A smooth, even freeze leads to the best results.

5. Installing the Paddle

Before beginning, ensure that the sealing ring is correctly placed inside the outer bowl lid. An improperly installed sealing ring can cause leakage during operation.

Paddle Installation Steps:

1. Hold the Paddle Installation Tool at the bottom with one hand.
2. Insert the tool through the hole on top of the outer bowl lid, from top to bottom.
 - Flip the lid over.
3. Align the installation hole at the base of the Paddle with the tool and attach the Paddle to it.
 - Gently pull the Installation Tool upward and out.
The Paddle should remain secured to the lid.

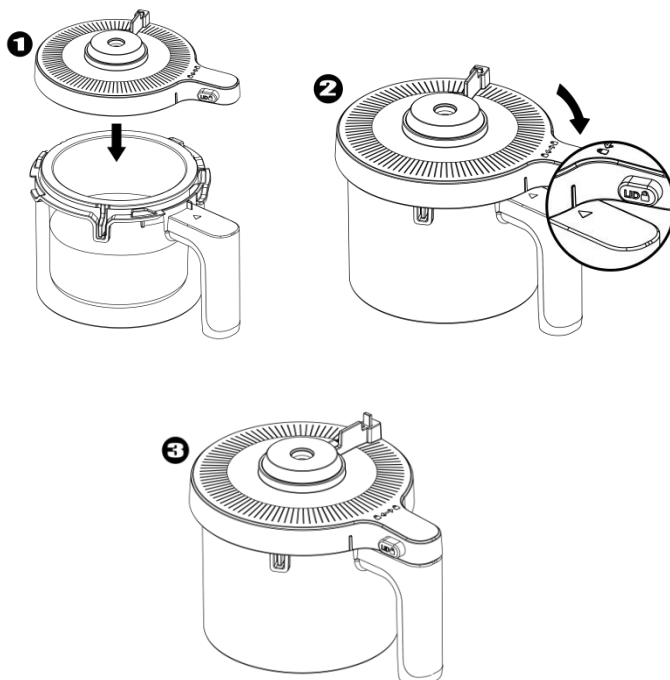


IMPORTANT NOTES:

- Handle the Paddle carefully to avoid damage.
- The Paddle must be installed correctly — otherwise, the machine will not operate.
- If the sealing ring is not installed properly, liquid may leak during beverage processing.

6. Securing the Lid

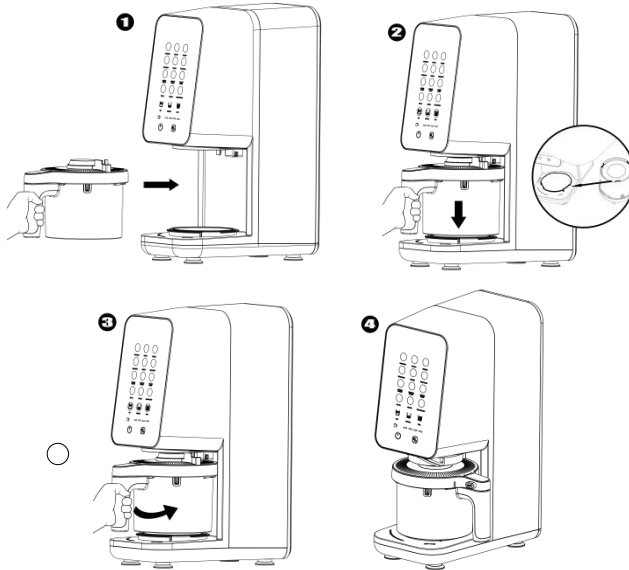
- Align the lid by placing its tab slightly to the right of the outer bowl handle.
- Match the line on the lid with the arrow located on the outer bowl handle.
- Rotate the lid clockwise until it locks securely into place.



7. Installing the Bowl onto the Motor Base

- With the appliance plugged in, place the outer bowl onto the motor base.
- The handle of the outer bowl should be centered directly beneath the control panel display.
- Twist the handle to the right until you hear a click — this sound confirms that the bowl is locked into place.

A properly locked bowl is essential for the appliance to operate. If not fully assembled, the indicator light will flash red and prevent program activation.



8. Starting the Appliance

Press the Power button (⏻) to turn on the appliance.

If the outer bowl is properly installed, the control panel display will light up, indicating that the appliance is ready to use.

Program Selection

1. Press TOP, FULL, or BOTTOM to select the portion of the Pint you want to process.
2. Then select the appropriate One-Touch Program based on your recipe (e.g., Ice Cream, Sorbet, etc.).
3. Press the Start button — the program will run automatically and stop when finished.

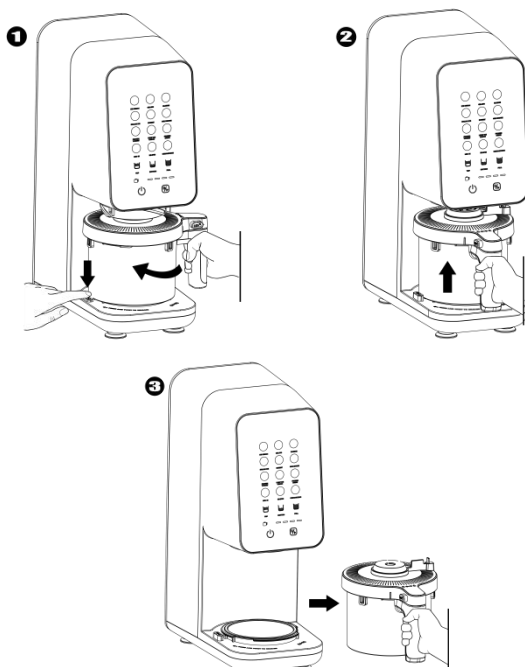
Programs are designed with smart timing and speed controls — no need to intervene during processing.

IMPORTANT NOTES:

- TOP and BOTTOM modes are disabled for Drinkable Programs (Slushie, Milkshake, etc.).
- If the outer bowl light is blinking red, the bowl is not properly installed.
- Make sure the appliance is plugged in before placing and locking the bowl — this ensures the locking mechanism engages correctly.

9. Releasing the Outer Bowl

- After the program finishes:
- Locate the bowl release button on the left side of the motor base.
- Press the release button.
- Twist the handle back to center (left) — this lowers the platform and unlocks the bowl.
- Lift the bowl to remove it from the motor base.



IMPORTANT NOTES:

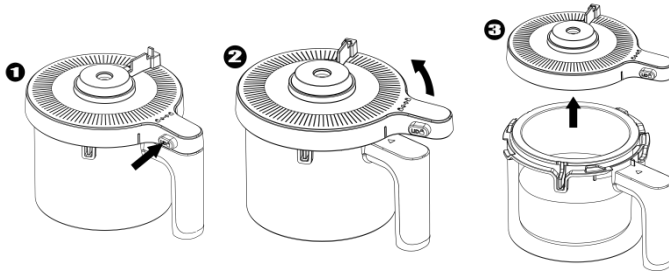
The One-Touch Programs cannot be run consecutively on the appliance. After each program, it is necessary to remove the outer bowl and check the results before proceeding to the next one.

10. Final Steps for Bowl Removal

After pressing the bowl release button (left side of motor base) and twisting the handle to the center position:

- The appliance's platform will automatically lower the bowl.
- Once the platform has fully descended, you can lift the bowl straight up and remove it from the motor base.

Always wait for the lowering mechanism to fully complete before attempting to remove the bowl.



11. If you're adding mix-ins, use a spoon to create a 4 cm-wide hole that reaches the bottom of the processed portion of the Pint.

Add the chopped or crumbled mix-ins into the hole, then repeat steps 7–11 using the same processing mode along with the MIX-IN program.

MIX-IN TIPS

- For the best results when using the MIX-IN program, keep the following in mind:
- Add up to ¼ cup (60 ml) of mix-ins per Pint.
- If using multiple mix-ins, the total combined amount should not exceed ¼ cup to ensure the lid can still close properly.
- **Hard Mix-Ins:**
Ingredients like chocolate chips, candy, and nuts will remain whole during the MIX-IN process.
- Use mini-sized chocolate chips or pre-chopped candy to ensure better distribution.
- **Soft Mix-Ins:**
Items like cookies, cereal, and frozen fruit will be partially broken down during mixing.
- For best results, use larger chunks so they remain noticeable in the final texture.
- **Avoid the Following:**
Fresh fruit, syrups, or spreads (e.g., fudge, caramel, nut butters) are not recommended.
- These can water down the mixture or fail to integrate properly.
- Instead, use frozen fruits or hardened shell toppings (like chocolate or caramel shells).

12. Using the RE-SPIN Program

If your processed treat has a crumbly or powdery texture, you can improve the consistency by running the RE-SPIN program.

- This is especially useful when working with very cold bases (below -7°F / -21°C), which may process poorly during the initial run.
- The RE-SPIN program helps transform the texture into a smoother, creamier consistency — without the need to add liquid or change ingredients.

If your base is still crumbly after the first RE-SPIN, repeat steps 7–11 and run the program again.

NOTE:

Do not RE-SPIN before using the MIX-IN program.

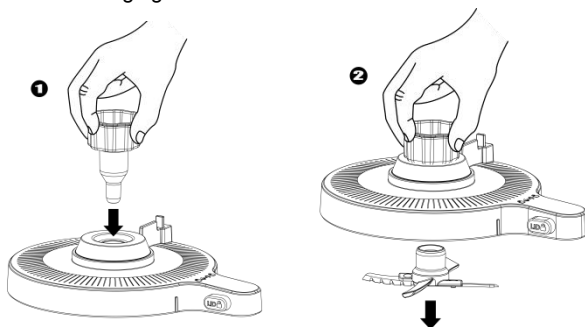
13. Remove and Enjoy

Once the desired consistency is achieved:

- Carefully lift the Pint out of the outer bowl.
- Serve immediately — or proceed to refreeze or add mix-ins, if desired.

Pro Tip:

Use a silicone spatula or wooden spoon to scoop the contents without damaging the container.



RE-SPIN

14. Cleaning the Outer Bowl Lid & Paddle

After processing is complete, it's important to clean the parts thoroughly to ensure hygiene and maintain performance.

Lid Cleaning Instructions:

1. Rinse the outer bowl lid thoroughly to remove any sticky residue or trapped ingredients.
2. Make sure all grooves and edges are free of buildup — especially around the sealing ring and Paddle socket.

Removing the Paddle:

1. Hold the bottom of the Paddle Installation Tool with one hand.
2. Insert the tool into the hole in the lid from the top side.
3. Push down gently to release the Paddle.
4. Let the Paddle drop directly into the sink for quick and easy cleanup.

Releasing the Paddle immediately after use prevents hardened residue from forming, which makes cleaning easier.

Note:

Avoid using abrasive cleaners or harsh scrubbing tools. A soft cloth or sponge with mild detergent is sufficient.

15. Turning Off the Appliance

- Press the Power button to turn the unit off.
- Always unplug the appliance from the power outlet after use.

For long-term care and storage, refer to the Care & Maintenance section in the manual.

16. Storing Leftovers

If you have leftover frozen treat:

1. Use a spoon or spatula to smooth out the top surface in the Pint container before refreezing.
2. Place the lid securely back on the Pint.
3. Store the Pint upright on a flat freezer surface to maintain even texture.

If the treat becomes too hard after refreezing:

Run it through the same One-Touch program again to soften it.

If the texture is still soft, you can simply scoop and enjoy without reprocessing.

9 Care & Maintenance

9.1 Cleaning - *Proper cleaning extends the life of your appliance and ensures optimal hygiene.*

General Cleaning Tips:

- Release the Paddle from the lid immediately after use to prevent hardened residue.
- Rinse the Paddle and outer bowl lid with warm water to remove any remaining mix-ins or ice cream.
- Avoid using abrasive sponges or harsh cleaners — these may damage the plastic components.

Cleaning immediately after use makes cleanup easier and prevents staining.

Hand-Washing Instructions:

ENG

- Wash the containers, lids, and Paddle using warm, soapy water.
- Use a long-handled dishwashing tool to clean the Paddle thoroughly.
- Rinse all parts well and air-dry completely before storing.

Dishwasher Safety:

All removable parts — including the Pint, lids, Paddle, and outer bowl — are top-rack dishwasher safe.

△ Make sure to separate all components before placing them in the dishwasher.

Cleaning the Outer Bowl Lid:

Before cleaning:

1. Remove the Paddle to clear any trapped ingredients.
2. Run warm water through the Paddle release lever and allow it to drain through the side holes.
3. To fully drain, rest the lid lever-side down


Shaft Clean Program (Motor Base Cleaning):

Your appliance includes a built-in shaft cleaning program:


1. Plug in the appliance and press the Power button.
2. Remove the outer bowl from the motor base.
3. Press the shaft clean button, then press Start/Pause.
4. The shaft will descend slowly — wipe it clean with a slightly damp cloth.
5. Press Start/Pause again — the shaft will return to its original position.

Motor Base Cleaning:

- Always unplug the motor base before cleaning.
- Wipe it down with a damp cloth and mild detergent.
- Dry thoroughly — especially the electrical contact area.
- Do not use abrasive brushes or pads on the motor base.

- 1) Plug in the appliance and press the power button on it.
- 2) Remove the outer bowl from the motor base.
- 3) Press  button, then start/pause button to process the program.



- 4) The shaft will slowly descend, and after it has fully descended, wipe the shaft clean with a clean, slightly damp cloth.
- 5) After cleaning, press the start/pause button  again, and the shaft will return to its previous position.

NOTE:

It is recommended to clean the shaft after each use.

9.2 Storing the Appliance

- Do not wrap the power cord around the base when storing — this can damage internal wiring or cause hazards.

- Store any attachments (such as the Paddle and lids) either with the appliance or in a nearby cabinet.

- Keep the unit in a dry, cool environment, away from direct sunlight or heat sources.

9.3 Resetting The Motor (After Overload)

If the motor overheats or becomes overloaded, follow these steps to reset:

1. Unplug the appliance from the power outlet.
2. Let it cool for at least 15 minutes.
3. Remove some of the contents from the Pint if it's overfilled or too dense.
4. Reinstall the Pint onto the motor base.
5. Plug the appliance back in and turn it on.

If the motor still doesn't start:

- Repeat the cool-down and reset process again.

- If the problem persists, contact customer service for further assistance.

Tip:

Clean the shaft after each use to prevent buildup and make future resets less likely.

NOTE:

DO NOT process a solid block of ice or ice cubes. **DO NOT** make a smoothie or process hard, loose ingredients. Fruit must be crushed to release its juice or combined with other ingredients and frozen before processing.

10 Disposal

Proper Appliance Disposal

To dispose of the appliance:

- Use an authorized disposal or recycling site.
- Contact your local municipal authority or waste management office for guidance on proper electronic waste disposal.

△ Never dispose of this appliance in household garbage. Improper disposal may harm the environment or violate local regulations.



11 Troubleshooting

Before troubleshooting, always:

- Unplug the appliance
- Ensure the appliance is completely powered off

This minimizes the risk of electric shock and accidental activation.

Common Issues & Solutions

Issue	Solution
Appliance moves during processing	<ul style="list-style-type: none">● Ensure the surface and appliance feet are clean and dry. Use a level, stable surface.
Frozen treat is too soft/liquid	<ul style="list-style-type: none">● Freeze the base for at least 24 hours before use.● Refreeze the Pint after processing if necessary.● Adjust your freezer to a lower temperature (aim for -12°C to -22°C).
Frozen treat is crumbly or powdery	<ul style="list-style-type: none">● Use the RE-SPIN program for smoother texture.● Avoid low-fat or low-sugar bases unless using the Softice mode.

One-Touch Programs won't light up	<ul style="list-style-type: none">• Ensure appliance is plugged in and bowl installed correctly.• The red blinking light indicates improper assembly.• Always remove the bowl and check results before re-running programs.
Red blinking bowl light	<ul style="list-style-type: none">● Bowl is either missing or not installed properly.● Reinstall and ensure it clicks into place.
Display shows error codes (E03, E05, E08, E28)	<ul style="list-style-type: none">• Indicates motor overload.• Unplug and let the unit cool for 15 minutes.• - Remove the bowl, lid, and paddle — check for stuck ingredients.• - Avoid overly dense or under-frozen mixtures.• Ensure base is within -12°C to -22°C before processing.

Pint was frozen at an angle	<ul style="list-style-type: none"> • Do not process angled or unevenly refrozen Pints. • Thaw in fridge, whisk to recombine, and refreeze on a level surface.
Outer bowl won't release	<ul style="list-style-type: none"> • Wait 2 minutes, then press and hold the release button while turning the handle clockwise. • Ensure the Paddle cavity is dry — moisture can freeze and cause parts to stick.

12 Warranty Against Defect

24 Months Warranty Coverage

This product is covered by a 24-month warranty

Warranty Conditions:

This warranty is valid only if the following conditions are met:

The product has not been subjected to:

- Alteration
- Misuse
- Abuse
- Neglect
- Accidental damage

The product is used in accordance with the instructions provided in this manual.

The warranty does not cover damage resulting from improper use or unauthorized servicing.

Proof of Purchase

Please retain your purchase receipt as it is required for warranty claims.

For Service or Technical Support

If you experience difficulties with:

- Operating the product
- Finding replacement parts
- Technical troubleshooting

△ SORTING INSTRUCTIONS:

Electrical and electronic equipment contains materials, components, and substances that may be hazardous and harmful to human health and the environment if waste electrical and electronic equipment (WEEE) is not disposed of properly.

Products marked with the “crossed-out wheeled bin” symbol are classified as electrical and electronic equipment. This symbol indicates that WEEE must not be disposed of with unsorted household waste, but must be collected separately.

To facilitate this, all municipalities have established collection schemes where citizens can dispose of WEEE free of charge at recycling centres or other designated collection points, or arrange for household pickup.

For further information, please contact your local municipal environmental or waste management department.

Sobczyk

Ice Cream Maker

BRUGERMANUAL CS-0556



VIGTIGE PUNKTER

● LÆS HELE MANUALEN FØR BRUG ● KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG



Læs og forstå alle instruktioner grundigt, før apparatet tages i brug.



Dette symbol angiver en potentiel fare, der kan medføre personskade eller betydelig skade på ejendele m.m., hvis sikkerhedsinstruktionerne ignoreres.



Brug kun dette apparat indendørs og i private hjem.

Når du bruger elektriske apparater, skal følgende grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid overholdes for at mindske risikoen for brand, elektrisk stød og/eller personskade:

1. Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- Læs og følg alle sikkerhedsadvarsler og instruktioner i denne manual, selv hvis du allerede er bekendt med produktet.
- Hold apparatet uden for børns rækkevidde.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået instruktioner af en ansvarlig person.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Hold plastikposer og emballagematerialer væk fra børn og babyer for at undgå kvælningfare.
- Sluk og træk altid stikket ud, før du flytter apparatet. Håndter det med forsigtighed.
- Forsøg ikke at ændre eller modificere apparatet på nogen måde.
- Sæt ikke apparatet i stikkontakten, før det er fuldt samlet og sat op.
- Hold strømledningen væk fra gangarealer, våde overflader og trafikerede områder for at forhindre skader eller ulykker.

MEGET VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

- Hold altid apparatets yderside tør. Brug ikke apparatet med våde hænder.
- Nedsænk aldrig apparatet i vand eller andre væsker. Brug det ikke i nærheden af vaske, badekar eller brusekabiner.
- Brug kun apparatet med en strømkilde, der matcher de elektriske specifikationer på produktets typeskilt (spænding, frekvens, effekt).
- Denne ismaskine er beregnet til husholdningsbrug og lignende anvendelser, som fx:
 - Personalekøkkener i butikker, kontorer eller lignende arbejdsområder
 - Brug på landsteder og af gæster på hoteller, moteller eller andre bolig-lignende omgivelser
 - Bed & breakfast-steder
 - Let catering og lignende ikke-kommercielle anvendelser

ADVARSEL: Hold alle ventilationsåbninger fri og ublokerede.

- Undgå kontakt med bevægelige dele. Hold hænder, hår, løst tøj og redskaber væk fra roterende dele under drift.
- Sluk og tag altid stikket ud, før du udskifter tilbehør eller nærmer dig bevægelige dele.
- Anvend altid apparatet på en plan, stabil overflade. Brug det ikke på vaskekummer, drænbræt eller ujævne overflader.
- Sæt ikke hænder eller redskaber ned i beholderen, mens apparatet er i gang.
- Brug altid apparatet med låget korrekt påsat.

- Forsøg aldrig at omgå sikkerhedslåse eller sikkerhedsdesign.
- Åbn ikke låget og fjern ikke beholderen, mens apparatet kører.
 - △ Udsatte bevægelige dele (som knivbladet) kan forårsage skade.
- Forlad ikke apparatet uden opsyn under brug.
- Brug aldrig apparatet til maling, kemikalier eller brandfarlige væsker.
- Brug det ikke i nærheden af eksplosive dampe eller gas.
- Brug ikke apparatet, hvis det er blevet tabt eller beskadiget (inkl. ledning eller stik).
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, en autoriseret servicetekniker eller lignende kvalificeret fagperson.
- Brug ikke tilbehør, der ikke er beregnet til brug med dette apparat.
- Anbring ikke produktet oven på andre maskiner eller ustabile overflader.
- Hold produktet væk fra:
 - Varmekilder som ovne og radiatorer
 - Direkte sollys
 - Overskydende støv
 - Vibrationer
- Brug ikke produktet udendørs.
- Placer ikke produktet nær gas- eller elektriske blus eller inde i en opvarmet ovn.
- Brug det ikke under eller i nærheden af brandfarlige materialer som gardiner, papir eller klude.

Service og håndtering:

- •Al service ud over almindelig rengøring skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- △ Der er ingen dele inde i apparatet, som brugeren selv kan servicere.
- Hvis apparatet udlånes eller gives videre til en anden, skal brugsvejledningen altid følge med.
- Brug ikke apparatet i ekstremt varme, fugtige omgivelser eller i direkte sollys.

- Brug ikke apparatet med en forlængerledning eller stikdåse.
- Overskrid aldrig MAX FILL-linjen, når du tilføjer ingredienser.
- Blend ikke tørre ingredienser uden væske — maskinen er ikke egnet til tørblending.
- Brug aldrig apparatet med en tom beholder.
- Placer ikke andre genstande eller apparater oven på enheden.
- Denne maskine er kun beregnet til privat brug — ikke til kommercielt eller industrielt brug.
- Behandl ikke hårde eller løse ingredienser som:
 - Store isklumper
 - Isterninger
 - Hele frosne frugter uden at blødgøre dem først

△ Maskinen er ikke designet til at knuse solide, frosne ingredienser eller tørstoffer.

- Brug apparatet udelukkende som beskrevet i denne manual. Anden brug anses som forkert og kan medføre skader.
- For korrekt bortskaffelse: Kontakt din lokale kommune.

VIGTIGT:

**Vær forsigtig, når du håndterer knivbladet og tømmer beholderen, især under rengøring.
Frys aldrig koppen skævt — de skal altid placeres vandret i fryseren.
Skævtfrosne koppen må ikke behandles i maskinen.**

Rengøring og håndtering:

FORSIGTIG:

Brug ikke alkaliske eller slibende rengøringsmidler, da dette kan beskadige apparatet. Brug en blød klud og mild sæbe.

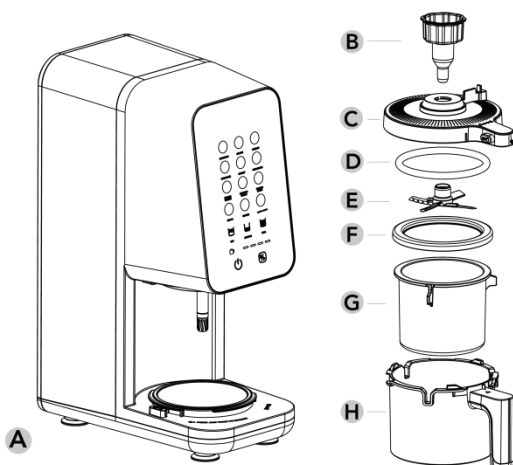
Gem og følg altid disse instruktioner.

2 Komponenter og opsætning

DA

Oversigt over komponenter:

- A. Motordelen (med fastgjort strømledning)
- B. Værktøj til montering af knivbladet
- C. Låg til yderbeholder
- D. Tætningsring (til låg)
- E. Knivbladet (rører)
- F. Låg til kop-beholder
- G. Kop-beholder
- H. Yderbeholder



3 Retningslinjer for sikker opsætning

- Placer apparatet på en solid, stabil og plan overflade.
- Anbring det ikke nær varmekilder (f.eks. komfurer eller radiatorer) eller i direkte sollys.
- Undgå stænk og fugt — vand på apparatet kan forårsage kortslutning eller elektrisk stød.
- Sørg for god ventilation omkring apparatet:
 - Efterlad mindst 10 cm fri plads bagved og på siderne.
 - Luk ikke apparatet inde i skabe eller trænge rum.

4 Tekniske specifikationer

Spænding: 220V–240V~
Frekvens: 50–60Hz
Effekt: 700W

Kontroller, at din strømkilde matcher ovenstående specifikationer før tilslutning.

5 Før første brug

VIGTIGT: Gennemgå alle sikkerhedsanvisninger, før du bruger apparatet første gang.

Alle aftagelige dele er BPA-fri og tåler opvaskemaskine (kun i øverste kurv). Adskil alle dele (Knivbladet, kop, yderbeholder og låg), før de sættes i opvaskemaskinen.

Sådan klargøres ismaskinen til første gangs brug:

1. Pak apparatet ud, og bortskaf emballagemateriale på miljøvenlig vis.
2. Vask følgende dele i varmt sæbevand:
 - Kop-beholder
 - Låg (kop og yderbeholder)
 - Knivbladet
3. Brug et langt skaft til at rengøre knivbladet grundigt.
4. Skyl alle dele grundigt, og lad dem lufttørre helt.
5. Aftør motordelen og betjeningspanelet med en fugtig, blød klud. Må ikke nedsænkes i vand.

6 Førstegangs brug og valg af program

🔌 Brug af apparatet for første gang

Tænding:

Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde eller slukke for enheden.

DA

Lysindikator for yderste skål:

Når produktet ikke er fuldt samlet, vil lyset ved den yderste skål tænde.

Hvis lyset er rødt og blinker, er skålen ikke installeret korrekt. Kontroller samlingen grundigt, før du fortsætter.

Bearbejdningstilstande:

Før du vælger et program, skal du vælge en bearbejdningstilstand, der passer til den mængde fra beholderen (kop), du ønsker at bearbejde:

Tilstande:

FULL: Bruges, når du vil bearbejde hele beholderen (Kop).

TOP: Bruges, når du kun vil bearbejde den øverste halvdel.

BOTTOM: Bruges, når du kun vil bearbejde den nederste halvdel.

BEMÆRK: Tilstandene TOP og BOTTOM er ikke tilgængelige ved brug af "Drikkelige" programmer (f.eks. Slushie, Milkshake).

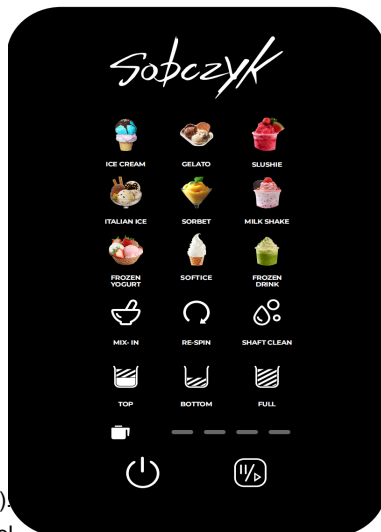
One-Touch Programmer

Hvert forudindstillet program er intelligent designet til at give optimale resultater med minimal indsats. Hastighed og varighed justeres automatisk baseret på det valgte program.

One-Touch Programmerne omfatter muligheder for:

- Spiseklar is (edible ice cream)
- Frosne drikke
- Sorbeter
- Gelato
- Og mere (flere detaljer på næste side)

Disse forudindstillinger sikrer ensartede, glatte og cremede konsistenser, tilpasset den specifikke type frosne dessert, du ønsker at lave.



Nedenfor følger beskrivelser af det første sæt programmer:

SPISEKLAR (EDIBLE)	ICE CREAM	<p>Perfekt til traditionelle opskrifter, uanset om de er baseret på mejeriprodukter eller plantebaserede ingredienser.</p> <p>➔ Giver en rig, fløjlsblød og fast konsistens, der er ideel til at skovle op.</p>
	GELATO	<p>Udviklet til tæt, æggeblommebaseret italiensk is (gelato).</p> <p>➔ Giver en luksuriøs, langsomt omrørt cremethed med autentisk smag.</p>
	ITALIAN ICE	<p>Designet til simple, frugtbaserede blandinger.</p> <p>➔ Forvandler frugtjuice eller saftvand til iskolde, forfriskende kugler.</p>
	SORBET	<p>Til sødede frugtblandinger med højt vandindhold.</p> <p>➔ Giver en cremet, smelter-på-tungen tekstur – selv uden mejeriprodukter.</p>
	FROZEN YOGURT	<p>Forvandler almindelig yoghurt til en glat, frossen dessert.</p> <p>Tip: Brug sødet yoghurt med fuldfedtindhold for det bedste resultat.</p> <p>△ Undgå fedtfattige eller sukkerfri varianter, da de kan give en dårlig tekstur.</p>
	SOFTICE / LIGHT ICE CREAM	<p>Skræddersyet til sundhedsbevidste opskrifter med reduceret sukker- eller fedtindhold.</p> <p>Teksturen er mere fast som "Light Ice Cream". Luftindholdet er lav som "Light Ice Cream".</p> <p>➔ Ideel til desserter baseret på keto-, paleo- eller sukkererstatninger.</p>

DRIKKEKLAR (READY TO DRINK)	SLUSHIE	Forvandl vand og drikkeblandinger til iskolde, glatte slushies. ⇒ En nostalgisk lækkerbiskken, perfekt til varme dage eller fester.
	MILK SHAKE	Pisk tykke og cremede milkshakes sammen på få minutter. ⇒ Brug købeis eller hjemmelavet is, tilsæt mælk og dine foretrukne ingredienser.
	FROZEN DRINK	Skaber førsteklases frosne drikke med enestående tekstur. ⇒ Giver tykke, glatte drikke med fremragende modstand mod smeltning – endda bedre end drinks i resortkvalitet.

MIX-IN Program

Denne tilstand gør det muligt at tilføje stykvisse ingredienser til en frossen base – uanset om den er hjemmelavet eller købt.

Anvendelse af Mix-In:

Rør ingredienser som småkager, slik, morgenmadsprodukter, nødder eller frossen frugt i, efter at basen er blevet bearbejdet.

Tips til det bedste resultat:

Brug cirka ¼ kop mix-ins pr. beholder (Kop). Tilsæt mix-ins i midten af den færdigbearbejdede base.

1. Udhul en ca. 4 cm bred fordybning helt ned til bunden af beholderen.
2. Tilsæt hakkede eller knuste mix-ins.
3. Kør MIX-IN-programmet igen.

Hårde mix-ins (f.eks. chokoladestykker, nødder) vil ikke blive nedbrudt og forbliver hele. Brug mini-chips eller små stykker slik, eller hak dem på forhånd, før de tilsættes.

△ Bløde mix-ins (f.eks. morgenmadsprodukter, småkager, frossen frugt) kan blive mindre under mixningen – brug derfor større stykker for den bedste tekstur.

Undgå at bruge frisk frugt, fudge, karamel eller nøddesmør, da disse enten kan fortynde basen eller ikke blande sig ordentligt. Brug i stedet: Frossen frugt, chokolade- eller karamelskal-toppings.

RE-SPIN Program

Forbedrer tekturen uden at overbearbejde eller tilsætte ekstra ingredienser. Designet til at rette op på smuldrende eller pulveragtige teksturer forårsaget af overkøling.

Hvornår skal du bruge RE-SPIN:

Hvis den bearbejdede base er for kold (under -7 °F / -21 °C) og bliver smuldrende i stedet for cremet.

BEMÆRK:

Kør RE-SPIN efter et One-Touch program, men ikke før du bruger MIX-IN.

7 Frysetips

Frysetips for det bedste resultat:

For at sikre, at dine frosne desserter bliver glatte og cremede, skal du følge disse retningslinjer nøje:



- **Ideel frysetemperatur:**

- Indstil fryseren til en temperatur mellem -12°C og -22°C .

- Dette temperaturområde sikrer, at basen fryses til den optimale konsistens til bearbejdning.



- **Plan overflade ved frysning:**

- Frys ikke beholderen (Kop) i en vinkel.

- Sørg for, at den altid står helt vandret i fryseren.

- Ujævn frysning kan give dårlige resultater eller beskadige maskinen.



- **Frysetypen har betydning:**

- Opretstående/vertikale fryserer er bedst, da de holder en jævn temperatur.

- Kummefrysere frarådes, da de ofte fryser indholdet for hårdt, hvilket kan gøre bearbejdningen vanskelig eller ujævn.



- **Frys i 24 timer:**

- Selv hvis indholdet virker frossent, skal det fryses i mindst 24 timer for at opnå den rette temperatur til bearbejdning.

- Denne gennemfrysning er afgørende – utilstrækkelig frysning resulterer i bløde eller flydende konsistenser.



- **Forbered på forhånd for nemhedens skyld:**

- Du kan forberede flere beholdere (Koppen) i forvejen og opbevare dem i fryseren.

- Så har du altid en frossen dessert klar til bearbejdning og nydelse, når du ønsker det.

8 Brugsanvisning

Sådan bruges ismaskinen:

Følg disse trin for at forberede og bearbejde din frosne dessert sikkert og effektivt:

1. Tilsæt ingredienser

Tilsæt dine ingredienser i beholderen (kop).

△ Fyld ikke over MAX FILL-linjen. Overfyldning kan medføre spild eller dårlig konsistens.



2. Frys basen

Hvis opskriften kræver frysning (f.eks. flydende råbaser), så luk beholderen med låget og placer den i fryseren i mindst 24 timer før bearbejdning.



3. Klargør apparatet

Sæt apparatet i en egnet stikkontakt.

Placer det på en plan, ren og tør overflade (f.eks. køkkenbord eller bord).

Undgå at placere det tæt på vand eller varmekilder.



4. Indsæt beholderen (kop)

Når basen er frossen og klar, fjern da låget fra beholderen.

Sæt beholderen ned i yderbeholderen (yderbeholder), og sørg for, at den sidder korrekt.

VIGTIGE BEMÆRKNINGER:

Bearbejd ikke hvis:

Beholderen (kop) er blevet frosset i en skæv vinkel. Indholdet er blevet delvist skovlet ud og derefter genfrosset ujævnt.

Hvis dette sker, skal du gøre følgende:

- Lad beholderen tø delvist op i køleskabet.
- Pisk indholdet grundigt, indtil det er jævnt og glat.
- Frys det igen på en flad, vandret overflade.

En glat og ensartet frysning giver det bedste resultat.

5. Montering af rørepinden (Knivbladet)

Før du begynder:

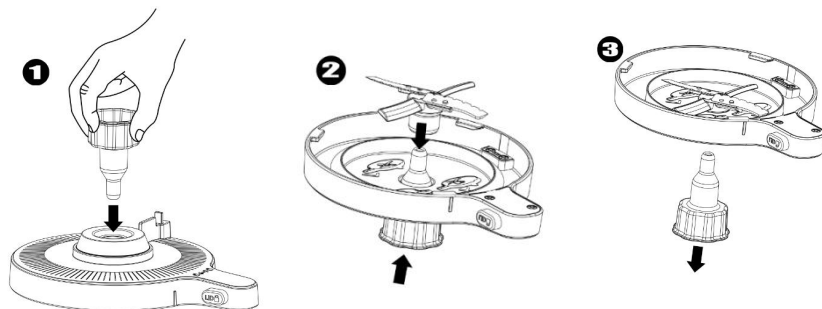
Sørg for, at tætningsringen er korrekt placeret inde i låget til yderbeholderen.

En forkert monteret tætningsring kan forårsage lækage under brug.

Trin til installation af rørepinden:

1. Hold monteringsværktøjet til rørepinden i bunden med den ene hånd.
2. Indsæt værktøjet gennem hullet øverst på låget til yderbeholderen – fra top til bund.
 - Vend derefter låget om, så undersiden vender opad.
3. Justér rørepinden:
 - Find monteringshullet i bunden af rørepinden og før det ned over værktøjet.
 - Fastgør rørepinden til værktøjet.
4. Fjern værktøjet forsigtigt ved at trække det opad.

Rørepinden bør nu sidde sikkert fast på låget.

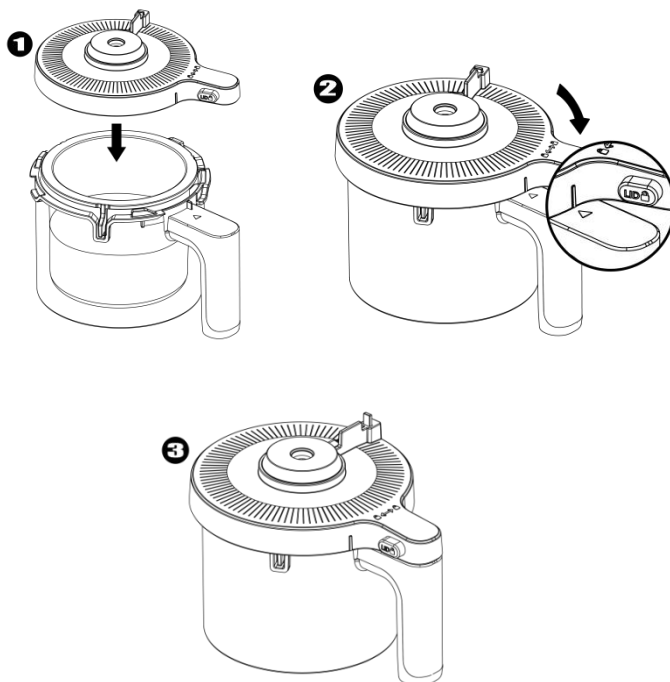


VIGTIGE BEMÆRKNINGER

- Håndter rørepinden forsigtigt for at undgå skader.
- Rørepinden skal monteres korrekt – ellers vil maskinen ikke fungere.
- Hvis tætningsringen ikke er korrekt monteret, kan der lække væske under bearbejdning af drikkevarer.

6. Fastgørelse af låget

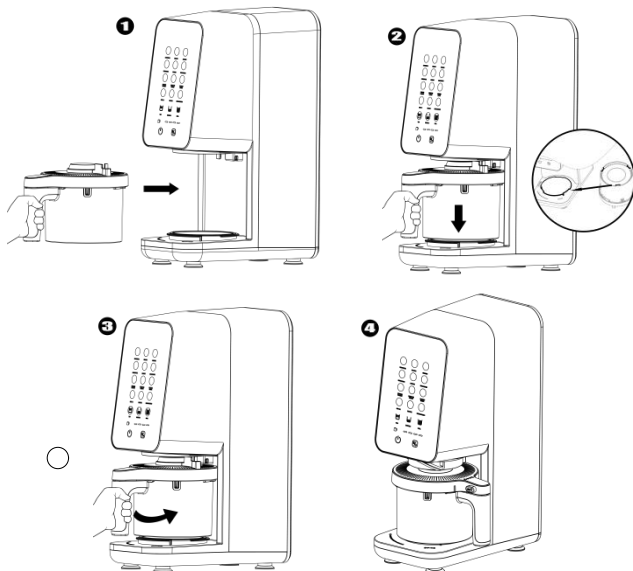
- Placér låget, så dets tap (lille udstik) er lidt til højre for håndtaget på yderbeholderen.
- Justér stregen på låget med pilen, der er placeret på yderbeholderens håndtag.
- Drej låget med uret, indtil det låser sikkert fast på plads.




7. Montering af skålen på motorbasen

- Sørg for, at apparatet er tilsluttet strøm.
- Placér yderbeholderen oven på motorbasen.
- Håndtaget på yderbeholderen skal være centreret direkte under betjeningspanelets display.
- Drej håndtaget mod højre, indtil du hører et klik – denne lyd bekræfter, at skålen er låst korrekt fast.

△ En korrekt låst skål er afgørende for, at apparatet fungerer.
Hvis samlingen ikke er fuldt gennemført, vil indikatorlyset blinke rødt, og programmerne kan ikke aktiveres.



8. Start af apparatet

Tryk på tænd/sluk-knappen  for at tænde apparatet.

Hvis yderbeholderen er korrekt monteret, vil kontrolpanelets display lyse op, hvilket indikerer, at apparatet er klar til brug.

Valg af program:

1. Tryk på **TOP**, **FULL** eller **BOTTOM** for at vælge den del af beholderen (Kop), du ønsker at bearbejde.
2. Vælg derefter det passende **One-Touch program** baseret på din opskrift (f.eks. Ice cream, Sorbet osv.).
3. Tryk på **Start-knappen** – programmet kører automatisk og stopper, når det er færdigt.

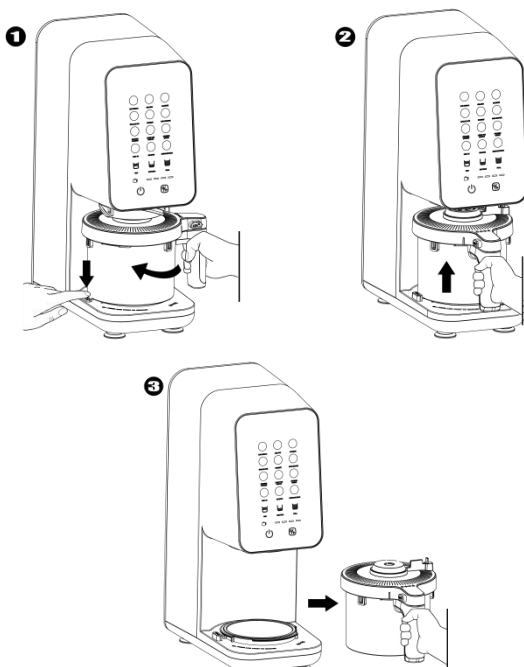
Programmerne er designet med intelligente tids- og hastighedskontroller – der er ikke behov for at gribe ind under bearbejdningen.

VIGTIGE BEMÆRKNINGER:

- Tilstandene **TOP** og **BOTTOM** er **deaktiveret** for drikkelige programmer (f.eks. Slushice, Milkshake osv.).
- Hvis lyset ved yderbeholderen blinker rødt, er skålen ikke korrekt installeret.
- Sørg for, at apparatet er tilsluttet strøm, før du placerer og låser skålen – dette sikrer, at låsemekanismen fungerer korrekt.

9. Fjernelse af yderbeholderen

- Når programmet er afsluttet:
 - Find frigørelsesknappen til skålen på venstre side af motorbasen.
 - Tryk på frigørelsesknappen.
- Drej håndtaget tilbage mod midten (venstre) – dette sænker platformen og låser skålen op.
- Løft skålen op for at fjerne den fra motorbasen.



VIGTIGE BEMÆRKNINGER:

One-Touch programmerne kan ikke køres i træk uden afbrydelse.

Efter hvert program er det nødvendigt at:

- Fjerne yderbeholderen
- Kontrollere resultatet, før du fortsætter med det næste program.

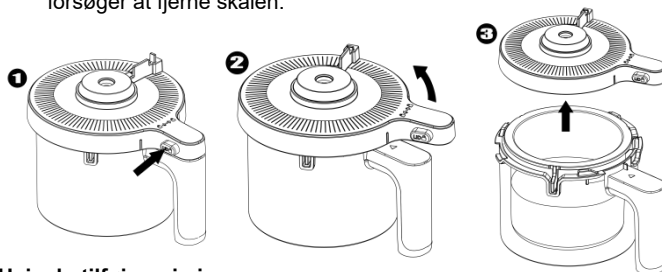
10. Afsluttende trin for fjernelse af skålen

Efter du har:

- Trykket på frigørelsesknappen (på venstre side af motorbasen), og drejet håndtaget tilbage til midterpositionen, vil apparatets platform automatisk sænke skålen.

Når platformen er helt nede, kan du løfte skålen lodret op og fjerne den fra motorbasen.

Vent altid på, at sænkefunktionen er helt afsluttet, før du forsøger at fjerne skålen.



11. Hvis du tilføjer mix-ins:

- Brug en ske til at lave et hul på ca. 4 cm i diameter, der går hele vejen ned til bunden af den bearbejdede del af beholderen (Kop).
- Tilsæt de hakkede eller smuldrede mix-ins i hullet.
- Gentag herefter trin 7–11 ved at bruge samme bearbejdningsstilstand sammen med MIX-IN programmet.

MIX-IN Tips for bedste resultat:

For at opnå det bedste resultat med MIX-IN programmet, bør du overholde følgende retningslinjer:

Mængde og placering:

- Tilsæt højst ¼ kop (60 ml) mix-ins pr. beholder (Kop).
- Ved brug af flere typer mix-ins må den samlede mængde stadig ikke overstige ¼ kop, så låget kan lukkes korrekt.

Hårde mix-ins:

- Ingredienser som chokoladestykker, slik og nødder vil forblive hele under MIX-IN-processen.
- Brug mini-chokoladeknapper eller forhakked slik for bedre fordeling i blandingen.

Bløde mix-ins:

- Ingredienser som småkager, morgenmadsprodukter og frossen frugt vil blive delvist nedbrudt under mixningen.
- Brug store stykker, så de stadig kan mærkes i den færdige tekstur.

Undgå følgende:

- Frisk frugt, sirup eller smørbare ingredienser (f.eks. fudge, karamel, nøddesmør) frarådes.
- Disse kan fortynde blandingen eller ikke integreres ordentligt.

• Brug i stedet frossen frugt eller hærdede skal-toppings som chokolade- eller karamelskal.

12. Brug af RE-SPIN programmet

Hvis din færdigbearbejdede dessert har en smuldrende eller pulveragtig tekstur, kan du forbedre konsistensen ved at køre RE-SPIN programmet.

– Dette er særligt nyttigt, når du arbejder med meget kolde baser (under -7°F / -21°C), som kan bearbejdes dårligt ved første gennemkørsel.

– RE-SPIN programmet hjælper med at forvandle teksten til en glattere og mere cremet konsistens – helt uden at tilsætte væske eller ændre på ingredienserne.

Hvis din base stadig er smuldrende efter den første RE-SPIN, skal du gentage trin 7–11 og køre programmet igen.

BEMÆRK:

Kør ikke RE-SPIN før du bruger MIX-IN programmet

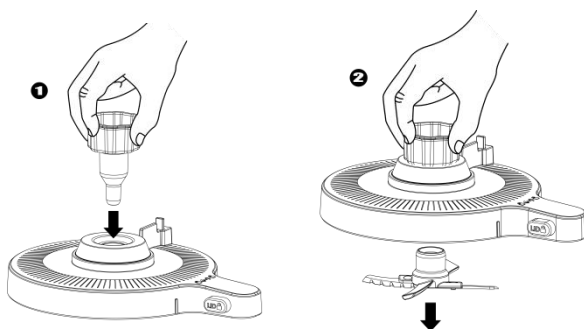
13. Fjern og nyd

Når den ønskede konsistens er opnået:

- Løft forsigtigt kop-beholderen ud af yderbeholderen.
- Servér med det samme, eller frys ned igen – eller tilsæt mix-ins, hvis ønsket.

Pro Tip:

Brug en silikonespatel eller en træske til at skovle indholdet op – det beskytter beholderen mod skader.



RE-SPIN

14. Rengøring af låget til yderbeholderen og rørepinden

Når bearbejdningen er afsluttet, er det vigtigt at rengøre delene grundigt for at sikre god hygiejne og bevare apparatets ydeevne.

Rengøringsvejledning for låget:

- Skyl låget grundigt for at fjerne klæbrige rester eller fastsiddende ingredienser.
- Kontrollér, at alle riller og kanter er fri for ophobninger – især omkring tætningsringen og rørepindens sokkel.

Fjernelse af rørepinden:

1. Hold bunden af monteringsværktøjet til rørepinden med én hånd.
2. Indsæt værktøjet i hullet i låget – fra oversiden.
3. Tryk forsigtigt ned for at frigøre rørepinden.
4. Lad rørepinden falde direkte ned i vasken for hurtig og nem rengøring.

Det er en god idé at frigøre rørepinden med det samme efter brug, da det forhindrer, at rester tørrer ind og gør rengøringen nemmere.

Bemærk:

Undgå at bruge slibende rengøringsmidler eller grove skureværktøjer. En blød klud eller svamp med mildt opvaskemiddel er tilstrækkeligt.

15. Slukning af apparatet

- Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke enheden.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.

For langtidsvedligeholdelse og opbevaring, henvises der til afsnittet Pleje og vedligeholdelse i brugsvejledningen.

16. Opbevaring af rester

Hvis du har rester af din frosne dessert:

1. Brug en ske eller spatelske til at glatte overfladen ud i beholderen (Kop), inden du fryser den ned igen.
2. Sæt låget sikkert på beholderen.
3. Opbevar beholderen lodret på en plan overflade i fryseren for at bevare en jævn og ensartet tekstur.

Hvis desserten bliver for hård efter genfrysning:

- Kør den gennem det samme One-Touch program igen for at blødgøre den.
- Hvis tekturen stadig er blød, kan du blot skovle op og nyde den uden at bearbejde igen.

9. Pleje og vedligeholdelse

9.1 Rengøring:

Korrekt rengøring forlænger apparatets levetid og sikrer optimal hygiejne.

Generelle rengøringstips:

- Frigør rørepinden fra låget straks efter brug for at forhindre, at rester tørrer ind og bliver svære at fjerne.
- Skyl rørepinden og låget til yderbeholderen med varmt vand for at fjerne eventuelle rester af mix-ins eller is.
- Undgå slibende svampe eller skrappe rengøringsmidler – de kan beskadige plastdelene.
- Rengøring umiddelbart efter brug gør rengøringen lettere og forhindrer misfarvning.

Vejledning til håndvask:

- Vask beholdere, låg og rørepind i varmt, sæbevand
- Brug et opvaskeredskab med langt skaft for at rengøre rørepinden grundigt – især indvendigt og i rillerne.
- Skyl alle dele grundigt, og lad dem lufttørre helt, før de opbevares.

Opvaskemaskinesikkerhed:

Alle aftagelige dele – inklusive kop-beholderen, låg, rørepind og yderbeholder – tåler opvaskemaskine og bør placeres i øverste kurv.

△ Sørg for at skille alle komponenter ad, før du placerer dem i opvaskemaskinen.

Rengøring af låget til yderbeholderen

Før rengøring:

1. Fjern rørepinden for at fjerne eventuelle fastsiddende ingredienser.
2. Skyl med varmt vand gennem udløserarmen til rørepinden, og lad vandet løbe ud gennem sidehullerne.
3. For at sikre fuld afdrypning, placér låget med udløserarmen vendt nedad.


Shaft Clean Program (Rengøring af aksel – motorbase)

Dit apparat er udstyret med et indbygget program til rengøring af akslen:


1. Tilslut apparatet og tryk på tænd/sluk-knappen.
2. Fjern yderbeholderen fra motorbasen.
3. Tryk på knappen Shaft Clean, og derefter på Start/Pause.
4. Akslen vil langsomt bevæge sig ned – tør den af med en let fugtig klud.
5. Tryk på Start/Pause igen – akslen vil bevæge sig tilbage til sin oprindelige position.

Rengøring af motorbasen:

- Tag altid stikket ud af motorbasen, før du begynder rengøring.
- Tør overfladen af med en fugtig klud og mildt opvaskemiddel.
- Tør grundigt efter – især omkring det elektriske kontaktområde.
- Brug ikke slibende børster eller skuresvampe, da de kan beskadige overfladen på motorbasen.

1. Tilslut apparatet og tryk på tænd/sluk-knappen.
2. Fjern yderbeholderen fra motorbasen.
3. Tryk på den relevante programknap, og derefter på Start/Pause-knappen  for at starte programmet.



4. Akslen vil langsomt bevæge sig ned. Når den er helt nede, tør akslen ren med en ren, let fugtig klud.
Efter rengøringen skal du trykke på Start/Pause-knappen  igen.
5. Akslen vil derefter vende tilbage til sin oprindelige position.

BEMÆRK:

Det anbefales at rengøre akslen efter hver brug for at sikre optimal hygiejne og forlænge apparatets levetid.

9.2 Opbevaring af produktet

- Undgå at vikle ledningen rundt om basen under opbevaring – det kan beskadige den interne ledningsføring eller udgøre en sikkerhedsrisiko.
- Opbevar tilbehør (såsom rørepind og låg) sammen med apparatet eller i et nærliggende skab.
- Hold enheden i et tørt og køligt miljø, væk fra direkte sollys eller varmekilder.

9.3 Nulstilling af motoren (efter overbelastning)

Hvis motoren overopheder eller bliver overbelastet, skal du følge disse trin for at nulstille apparatet:

1. Tag apparatet ud af stikkontakten.
2. Lad det køle af i mindst 15 minutter.
3. Fjern noget af indholdet fra beholderen (Kop), hvis den er overfyldt eller for tæt i konsistensen.
4. Geninstaller beholderen korrekt på motorbasen.
5. Tilslut apparatet igen, og tænd det med tænd/sluk-knappen.

Hvis motoren stadig ikke starter:

- Gentag afkølings- og nulstillingsprocessen én gang til.
- Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte kundeservice for yderligere assistance.

Tip:

Rengør akslen efter hver brug for at forhindre ophobning og mindske risikoen for fremtidige nulstillinger.

BEMÆRK:

BEARBEJD IKKE en fast isblok eller isterninger.

LAV IKKE smoothies, og bearbejd ikke hårde, løse ingredienser.

Frugt skal knuses for at frigive saften eller kombineres med andre ingredienser og fryses, før den bearbejdes.

10 Bortskaffelse

Korrekt bortskaffelse af apparatet:

For at bortskaffe apparatet på forsvarlig vis:

- Benyt et autoriseret affalds- eller genbrugsanlæg.
- Kontakt din lokale kommune eller affaldsmyndighed for vejledning om korrekt bortskaffelse af elektronisk affald.

Smid aldrig apparatet i almindeligt husholdningsaffald.

Forkert bortskaffelse kan skade miljøet og være i strid med lokale regler og lovgivning.



11. Fejlfinding

Før du påbegynder fejlfinding, skal du altid:

- Tag apparatet ud af stikkontakten
- Sørg for, at apparatet er helt slukket, før du påbegynder fejlfinding

Dette minimerer risikoen for elektrisk stød og utilsigtet aktivering af apparatet.

Almindelige problemer og løsninger

Problem	Løsning
Apparatet bevæger sig under brug	<ul style="list-style-type: none">• Sørg for, at overfladen og apparatets fødder er rene og tørre. Brug en plan og stabil overflade.
Frossen dessert er for blød/flydende	<ul style="list-style-type: none">• Frys basen i mindst 24 timer før brug.• Frys Pint-beholderen igen efterbehandling, hvis nødvendigt.• Indstil fryseren til en lavere temperatur (mål: -12°C til -22°C).
Frossen dessert er smuldrende eller pulveragtig	<ul style="list-style-type: none">• Brug RE-SPIN programmet for en glattere tekstur.• Undgå fedt- eller sukkerfattige baser, medmindre du bruger Light Ice Cream-tilstand.

One-Touch programmer lyser ikke	<ul style="list-style-type: none">• Sørg for, at apparatet er tilsluttet, og at skålen er korrekt monteret.• Rødt blinkende lys angiver forkert samling.• Fjern altid skålen og kontroller resultatet, før du genstarter et program.
Rødt blinkende skål-lys	<ul style="list-style-type: none">• Skålen mangler eller er ikke korrekt monteret.• Genmonter skålen og sørg for, at den klikker korrekt på plads.
Displayet viser fejlkoder (E03, E05, E08, E28)	<ul style="list-style-type: none">• Indikerer motoroverbelastning.• Tag stikket ud og lad enheden køle af i 15 minutter.• Fjern skål, låg og rørepind – kontroller for fastsiddende ingredienser.• Undgå alt for tætte eller ufrosne blandinger.• Sørg for, at basen er mellem -12°C og -22°C inden bearbejdning.

Kop blev frosset skævt	<ul style="list-style-type: none">• Bearbejd ikke skævt frosne eller ujævnt genfrosne beholdere.• Optø i køleskab, pisk for at samle massen igen, og frys på en plan overflade.
Yderbeholderen kan ikke frigøres	<ul style="list-style-type: none">• Vent 2 minutter, og tryk derefter på frigørelsesknappen, mens du drejer håndtaget med uret.• Sørg for, at hulrummet til rørepinden er tørt – fugt kan fryse og få delene til at sidde fast.

12. Garanti mod fejl og mangler

24 måneders garanti

Dette produkt er dækket af en 24-måneders garanti.

Garantibetingelser:

Garantien er kun gyldig, hvis følgende betingelser er opfyldt:

Produktet har ikke været udsat for:

- Ændringer
- Misbrug
- Voldelig eller forkert anvendelse
- Forsømmelse
- Utilsigtet beskadigelse

Produktet skal anvendes i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning.

Garantien dækker ikke skader som følge af forkert brug eller uautoriseret service.

Købsbevis

Gem venligst din kvittering, da den er påkrævet ved eventuelle garantikrav.

For service eller teknisk support

Hvis du oplever problemer med:

- Betjening af produktet
- At finde reservedele
- Teknisk fejlfinding

△ SORTERINGSVEJLEDNING:

Elektrisk og elektronisk udstyr indeholder materialer, komponenter og stoffer, som kan være skadelige for både menneskers sundhed og miljøet, hvis affaldet (WEEE – Waste Electrical and Electronic Equipment) ikke bortskaffes korrekt.

Produkter mærket med symbolet "overstreget affaldsspand på hjul" er klassificeret som elektrisk og elektronisk udstyr.

Dette symbol angiver, at WEEE ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men skal indsamles særskilt.

For at gøre dette nemt og tilgængeligt har alle kommuner etableret indsamlingsordninger, hvor borgere gratis kan aflevere WEEE på genbrugsstationer eller andre udpegede indsamlingssteder – eller få det afhentet direkte ved husstanden.

For yderligere information, kontakt din lokale miljø- eller affaldsforvaltning.